



Mediterranean Cuisine

FILIA MEDITERRANEAN CUISINE



FILIA_MEDITERRANEAN_CUISINE



Mediterranean Cuisine

SPECIALS

VORSPEISEN

SCHARFE SPITZPAPRIKA 6,5 €
GEGRILLT MIT FETA GRATINIERT

HACKBÄLLCHEN 10 €
GRIECHISCHER ART
IN TOMATENSOSSE MIT FETA

FETA AUS DER FOLIE 15 €
SERVIERT MIT KRÄUTERN

ZIEGENKÄSE MIT 15 €
TRAUBEN
VERFEINERT MIT HONIG UND
WALNÜSSEN

GEGRILLTE 15 €
AUSTERNPILZE
AUF RUCOLABETT
VERFEINERT MIT KNOBLAUCH U.
BALSAMICO

HAUPTSPESIEN

SPAGHETTI MIT 20 €
GARNELEN

IN EINER LEICHTEN TOMATENSOSSE,
VERFEINERT MIT BASILIKUM

GEFÜLLTE PAPRIKA 22 €
UND TOMATEN

MIT HACKFLEISCH UND REIS NACH
GRIECHISCHER ART MIT
OFENKARTOFFELN

GEFÜLLTE BABY 24 €
CALAMARI

MIT FETA UND KRÄUTER AUF
GEMISCHTEN SALAT

STIFADO 35 €

SCHMORTOPF AUS LAMMHAXE UND
KARAMELLISIERTEN SCHALOTTEN VON
DEN BERGEN GRIECHENLANDS
SERVIERT MIT REIS

DORADE ROYAL 28 €
300-400G VOM GRILL MIT GEMÜSE

SEEZUNGE 38 €

AUS DER NORDSEE, GEGRILLT
MIT EINER LEICHTEN ZITRONEN
VINAIGRETTE SERVIERT MIT REIS

DESSERTS

SÜSSE ÜBERRASCHUNG 9 €
FRAGEN SIE UNSER PERSONAL



Mediterranean Cuisine

VORSPEISEN KALT

**SCHALE KALAMATA
OLIVEN** 6 €

MELITZANOSALATA 6 €
GERÄUCHERTE AUBERGINENPASTE

TZATZIKI 7 €
VERFEINERT MIT NATIVEM OLIVENÖL

TARAMAS 7 €
FISCHROGEN PASTE

TIROKAFTERI 8 €
SCHAFSKÄSEPASTE - SCHARF

DOLMADAKIA 8 €
GEFÜLLTE WEINBLÄTTER MIT REIS

POIKILIA 10 €
PASTEN VARIATION
BESTEHEND AUS TZATZIKI,
SCHAFSKÄSE, AUBERGINE UND
FISCHROGEN

FETA NATUR 13 €
SCHAFSKÄSE MIT OLIVEN UND
PEPERONI

**GEGRILLTE
ARTISCHOCKEN** 15 €
AUF RUCOLABETT, VERFEINERT
MIT PARMESANSPLITTER UND
TRÜFFELÖL *JOGHURT DIP

OKTOPUSSALAT 19 €
MIT SELLERIE UND EINER
LEICHTEN ZITRONEN VINAIGRETTE

VORSPEISEN WARM

PEPERONI GRÜN 8 €
VOM GRILL

FLORINIS 9 €
ROTER PAPRIKA VOM GRILL
GEFÜLLT MIT SCHAFSKÄSE

GETRÜFFELTE POMMES 9 €
*JOGHURT DIP

HALLOUMI 10 €
ZYPRIOTISCHER ZIEGENKÄSE VOM
GRILL

ZUCCHINICHIPS 12 €
MIT TZATZIKI

FETA GEBACKEN 12 €
SCHAFSKÄSE PANIERT

GARNELENPFANNE 19 €
IN PIKANTER TOMATENSOSSE MIT
SCHAFSKÄSE

OKTOPUS VOM GRILL 22 €
AUF FAVACREME SANTORINIS

PITA 3 €
MIT OREGANO ODER KNOBLAUCH



Mediterranean Cuisine

SALATE

PANZARIA 13 €

ROTE BEETE SALAT MIT
SCHAFSKÄSE, WALNÜSSEN
VERFEINERT MIT HONIG
(AUCH VEGAN ERHÄLTlich)

CHORIATIKI* 15 €

BAUERNsalAT MIT SCHAFSKÄSE,
TOMATEN, GURKEN UND OLIVEN
(AUCH VEGAN ERHÄLTlich)

TOPPING

GEGRILLTER HÄHNCHENBRUST SPIESS 8 €

GEGRILLTE GARNELEN 10 €

HAUPTSPEISEN

MOUSSAKA 20 €

AUBERGINENHACKFLEISCH-
AUFLAUF MIT GEMISCHTEN SALAT

VEGETARISCH

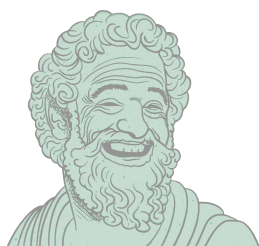
FASOLAKIA 16 €

GRÜNE BREITE BOHNEN MIT
KARTOFFELN UND KAROTTEN IN
EINER LEICHTEN TOMATENSOSSE
MIT SCHAFSKÄSE
(AUCH VEGAN ERHÄLTlich)

MELITZANA 16 €

AUBERGINE GEFÜLLT MIT
ZWIEBELN UND KRÄUTERN
ÜBERBACKEN MIT SCHAFSKÄSE

*DRESSING: ESSIG-ÖL



**“WIR LEBEN NICHT, UM ZU ESSEN;
WIR ESSEN, UM ZU LEBEN.”**

SOKRATES



Mediterranean Cuisine

HAUPTSPEISEN

FLEISCH

GYROS 15 €
SCHWEINEFLEISCH (REGIONAL)
VOM DREHSPIESS (HAUSGEMACHT)
MIT TZATZIKI

SOUVLAKI 15 €
ZWEI SCHWEINEFILET-SPIESSE
(REGIONAL) MIT TZATZIKI

BIFTEKI 17 €
HACKFLEISCHSTEAK GEFÜLLT MIT
SCHAFSKÄSE UND TZATZIKI

KOTOPOULO SOUVLAKI 17 €
ZWEI HÄHNCHEN-SPIESSE
MIT TZATZIKI

LAMMKOTLETES 27 €
GEGRILLT MIT TZATZIKI

FILIA GRILLTELLER

GYROS, SOUVLAKI UND
BIFTEKAKIA MIT TZATZIKI

1 PERS. 18 €

2 PERS. 36 €

4 PERS. 68 €

DESSERTS

GRIECHISCHER JOGHURT 6 €
MIT WALNÜSSEN UND HONIG

**HAUSGEMACHTES
GALAKTOBOUREKO** 9 €
MIT EINER KUGEL VANILLEEIS

FISCH

**BABY CALAMARI VOM
GRILL** 19 €

GARNELEN VOM GRILL 28 €

**FISCHVARIATION VOM
GRILL** 30 €

DORADENFILET, GARNELE, BABY-
CALAMARI, GRILLGEMÜSE

BEILAGEN

WÄHLE DEINE BEILAGE/N
ZU DEINER HAUPTSPEISE

GEM. SALAT 5 €

**KLEINER BAUERN-
SALAT** 8 €

REIS 5 €

POMMES 5 €

**SÜSSKARTOFFEL
POMMES** 7 €

GRILLGEMÜSE 7 €

ZITRONENSORBET 5 €
(VEGAN)

**HAUSGEMACHTES
BAKLAVA -
GRIECHISCHER ART** 9 €
MIT EINER KUGEL VANILLEEIS



Mediterranean Cuisine

GETRÄNKE



Mediterranean Cuisine

APERITIFS

APEROL SPRITZ	8 €
WHITE PEACH SPRITZ	8 €
PROSECCO MIT PFIRSICH SWEPPES	

BIER VOM FASS

BAISINGER PILS	4 €
0,4	
SPECIAL EXPORT	4,5 €
0,5	
HEFEWEIZEN	4,5 €
0,5	

FLASCHENBIER

BAISINGER HEFEWEIZEN	4,5 €
DUNKEL	
0,5	
BAISINGER	4,5 €
KRISTALLWEIZEN	
0,5	
ALKOHOLFREIES BIER	3,5 €
0,3	

LONGDRINKS

GIN TONIC	8 €
BOMBAY GIN	55 €
0,7	

ALKOHOLFREI

VIO STILL	6 €
0,75	
VIO MEDIUM	6 €
0,75	
TAFELWASSER	4 €
STILL/MEDIUM	
0,4	
COCA-COLA	4 €
COCA-COLA ZERO	
SPRITE / MEZZOMIX	
0,33	
SAFTSCHORLE	4 €
APFELNEKTAR	
JOHANNISBEERNEKTAR	
MARACUJANEKTAR	

ICED TEA FUZETEA	4,5 €
PFIRSICH/ZITRONE	
HAUSLIMONADE	5 €
HOLUNDER-MINZE-LIMETTE-	
ZITRONE	
VIO LIMONADE	5 €
ZITRONE-LIMETTE / ORANGE	

HEISSGETRÄNKE

ESPRESSO	2,5 €
DOPPELTER ESPRESSO	4 €
KAFFEE CREMA	4 €
CAPUCCINO	6 €
MOKKA	5 €
FRISCHER TEE	5 €
*MINZE & ZITRONE	



Mediterranean Cuisine

WEINE

WEISSWEIN

HAUSWEIN

0,2

6 €

GRAUBURGUNDER KERN

*2021 GRAUBURGUNDER EDITION
TROCKEN, KERNEN, WÜRTTEMBERG
DEUTSCHLAND

0,2

0,75

8 €

28 €

SAUVIGNON BLANC 2023

TROCKEN, KERNEN, WÜRTTEMBERG

0,2

0,75

8 €

28 €

STORY MALAGOUSIA

2024

TROCKEN, WILD YEAST FERMENTED,
ZENTRAL GRIECHENLAND

0,75

32 €

CHATEAU JULIA COSTA

LAZARIDI 2024

*CHARDONNAY, DRAMA,
GRIECHENLAND

0,75

36 €

SAUVIGNON BLANC

2023

GEROVASSILIOU EPANOMI

0,75

47 €

ROSEWEIN

TURMRÖSSLE ROSE

*WEINGUT KERN, STUTTGART,
DEUTSCHLAND

0,2

0,75

8 €

28 €

MIRAVAL ROSÉ COTES

DE PROVENCE AOC

*PERRIN, PROVENCE, FRANKREICH

0,75

49 €

ROTWEIN

HAUSWEIN

0,2

6 €

AGIORGITIKO

*NEMEA, GRIECHENLAND

0,2

0,75

8 €

28 €

CUVE III

*MEGA SPILEO, ACHAIA,
GRIECHENLAND

0,2

0,75

10 €

35 €

DYO ELIES

*SYRAH – MERLOT

NAOUSSA, GRIECHENLAND

0,75

38 €

ALPHA ESTATE CUVE

*SYRAH – MERLOT -XINOMAVRO
DRAMA, GRIECHENLAND

0,75

53 €



Mediterranean Cuisine

SPARKLING WINE

PROSECCO 31 €
0,75

SEKT

KESSLER BRUT 33 €
0,75

KESSLER ROSÉ BRUT 36 €
0,75

CHAMPAGNER

MOET ICE 135 €
0,75

RUINART ROSÉ 145 €
0,75



Mediterranean Cuisine

ALLERGENE

1. ****GLUTEN****

- BROT (PITA, LAGANA)
- GEBÄCK (BAKLAVA)
- TEIGWAREN (PASTITSIO, MOUSSAKA)

2. ****MILCHPRODUKTE****

- KÄSE (FETA, HALLOUMI)
- JOGHURT (TZATSIKI)
- SAHNE (VERSCHIEDENE DESSERTS)

3. ****EIER****

- GEBÄCK UND DESSERTS (GALAKTOBOUREKO)
- EINIGE SOSSEN (AVGOLEMONO-SUPPE)

4. ****FISCH UND MEERESFRÜCHTE****

- TINTENFISCH (KALAMARI)
- GARNELEN (GARIDES)
- FISCH (GEGRILLTER FISCH, FISCHSUPPEN)

5. ****NÜSSE****

- DESSERTS (BAKLAVA, KATAIFI)
- SALATE (MANCHMAL IN SALATEN ENTHALTEN)

6. ****ERDNÜSSE****

- SELTENER IN DER GRIECHISCHEN KÜCHE, ABER KÖNNEN IN SPEZIELLEN GERICHTEN ODER DESSERTS VORKOMMEN

7. ****SESAM****

- TAHINI (IN HUMMUS)
- SESAMSAMEN (AUF BROTEN UND GEBÄCK)

8. ****SCHALENTIERE****

- GARNELEN (GARIDES)
- MUSCHELN (MIDIA)

9. ****SENF****

- EINIGE SALATDRESSINGS UND MARINADEN

10. ****SELLERIE****

- SUPPEN UND EINTÖPFE (MANCHMAL ALS GEWÜRZ VERWENDET)

11. ****LUPINE****

- SEHR SELTEN IN DER GRIECHISCHEN KÜCHE

12. ****WEICHTIERE****

- OKTOPUS (OKTAPODI)